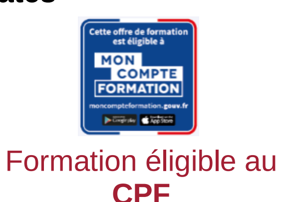


N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Dates  Formation éligible au **CPF**	Du 26 au 28 Octobre 2021 Du 25 au 27 Janvier 2022 Du 08 au 10 Mars 2022 Du 20 au 22 avril 2022 Du 31 Mai au 02 Juin 2022 Du 05 au 07 juillet 2022
Coût HT : **Coût TTC :** Coût Heure/Stagiaire :	**535,00 €uros HT** **642,00 €uros TTC** 25,48 €uros HT
Durée **Effectif minimum :** **Effectif maximum :**	21 heures **8** **25** **A Suze-la-Rousse**

Entraînement spécialisé aux concours et jurys experts

Acquérir une approche pointue et professionnelle de la dégustation des vins pour analyser et transcrire les qualités et les défauts des vins de différentes origines, notamment en vue de participer à des jurys experts

Public concerné

► Professionnels de la production viticole (Œnologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, courtiers…), professionnels de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis : Aucun

Objectifs du stage

► Reprendre la méthode d'analyse sensorielle pour identifier les descripteurs détaillés et poly sensoriels des vins.
►Trouver les liens entre les incidences œnologiques et les qualités organoleptiques.

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

► En fin de module, une évaluation des compétences acquises est réalisée sous forme d'exercices écrits individuels (questions de compréhension, tests de classement, de reconnaissance de caractères, commentaire de dégustation écrit).
► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :

►Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

Modalités pratiques :

► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.
► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



MODULE 3
ENTRAINEMENT SPECIALISE AUX CONCOURS ET JURYS EXPERTS

Affiner le repérage et l'identification des sensations.
Comprendre l'évolution des vins, repérer des défauts, définir des profils sensoriels.

PROGRAMME

***** 1ère journée***

Affiner la connaissance des mécanismes de l'olfaction, comprendre les arômes et leur origine.

***** 2ème journée***

La courbe de vie du vin, évolution des caractéristiques au cours du temps.
Facteurs de risques d'altération, repérage des principaux défauts.

***** 3ème journée***

Comment mettre en place un profil organoleptique, approche de la notion de typicité, utiliser la dégustation dans un cadre professionnel.

Evaluation de l'acquisition des compétences du module

NB : chaque jour des exercices pratiques de dégustation accompagnent la démarche sensorielle

